**Salade met grijze Noordzeegarnalen**

grijze garnalen
Griekse yoghurt
room
sherry
eieren

worcestersaus
mosterd
citroen
sjalot
peper & zout
zacht paprikapoeder

Kies voor een hoeveelheid ongepelde garnalen. Koop je gepelde in een bakje, dan heb je sowieso een lading E-nummers aan boord. En je weet niet hoe ze de schaal verwijderd hebben, handgepeld of chemisch.

De rest is vrij simpel: maak een saus van Griekse yoghurt, room, een scheutje sherry, een beetje worchestershirsaus, een lepeltje mosterd, een scheutje citroensap. Meng grondig en breng op smaak met peper, zout en een mespuntje zacht paprikapoeder. Voeg nu de gepelde garnalen toe, geraspt hardgekookt ei en een half tot moes gemixed sjalotje.

In deze toegevoegde ingrediënten zit ook rommel, maar ja, perfectie bestaat niet.